

## LA SÉLECTION GOURMANDE DE FAUCHON

### FAUCHON'S GOURMET SELECTION

Saumon fumé FAUCHON à la ficelle **30€**

FAUCHON smoked salmon

*Crème fraîche d'Isigny et condiment citron « caviar »*

*Isigny fresh cream and "caviar" lemon condiment*

Caviar d'Oscière Français d'Aquitaine affiné Fauchon

Caviar of French Oscière of Aquitaine refined Fauchon

*Crème d'Isigny, brioche mousseline toastée Isigny cream, toasted brioche mousse*

30g / 50g / 125g - **85€ / 140€ / 350€**

Foie gras de canard mi-cuit des Landes IGP **28€**

Semi-cooked duck foie gras from the Landes PGI

*Compotée de fruits du moment aux épices, pain « tourte » toasté*

*Fruit compote of the moment with spices, toasted "tourte" bread*

Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois **23€**

Bayonne ham IGP matured for 20 months

*Crème d'artichaut FAUCHON et champignons marinés*

*FAUCHON artichoke cream and marinated mushrooms*

Koulibiac de saumon FAUCHON, saumon frais et fumé **41€**

FAUCHON salmon Koulibiac, fresh and smoked salmon

*Salade d'endives à l'huile d'olive FAUCHON, sauce veloutée citronnée*

*Endive salad with FAUCHON olive oil, lemon velvet sauce*

## À CHACUN SON ENVIE TO EACH THEIR OWN

Le Club FAUCHON / The Fauchon Club Sandwich **23€**

*Pain aux céréales, compotée de fenouil, jambon de dinde,*

*œufs durs, tomates confites, mesclun, mayonnaise*

*Cereal bread, fennel compote, turkey ham, hard-boiled eggs,*

*tomato confit, mesclun salad, mayonnaise*

Le Club Végétarien / The Vegetarian Club **21€**

*Mayonnaise au curry, œuf dur, salade, avocat, courgette,*

*tomate, concombre, pois gourmands, oignons rouges*

*Curry mayonnaise, hard-boiled egg, salad, avocado, zucchini,*

*tomato, cucumber, gourmet peas, red onions*

Le Croque de Monsieur Auguste / The Mr. Auguste Croque Monsieur **23€**

*« Jambon Prince de Paris », fine sauce Béchamel au Comté affiné 12 mois*

*"Prince of Paris Ham", Béchamel sauce with Comté cheese, aged 12 months*

Le Croque de Madame Fauchon / The Fauchon Croque Madame **26€**

*Saumon fumé Norvégien, fine sauce béchamel au citron et à l'aneth*

*Norwegian smoked salmon, fine bechamel sauce with lemon and dill*

Salade Victoria / Victoria Salad **21€**

*Mesclun de jeunes pousses, saumon fumé, crevettes, segments d'orange,*

*œuf mollet, vinaigrette aux agrumes, sauce soja*

*Mixed greens, smoked salmon, shrimp, orange segments,*

*soft-boiled egg, citrus vinaigrette, soy sauce*

Salade Auguste « façon César » / Auguste Salad "Caesar style" **21€**

*Salade sucrine, poulet grillé, œuf dur, bacon, tomates, copeaux de comté*

*Sucrine salad, grilled chicken, hard-boiled egg, bacon, tomatoes, Comté*



## LE MARCHÉ FAUCHON / THE FAUCHON MARKET

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 50€ / Starter-Main course or Main course-Dessert : 50€

Entrée-Plat-Dessert : 60€ / Starter-Main Course-Dessert : 60€

**OUVERT TOUS LES JOURS - PETIT DÉJEUNER : 7H À 10H30 – SERVICE CONTINU : 12H À 22H30**

**OPEN EVERY DAY : BREAKFAST : 7 TO 10:30 – ALL DAY DINING : 12 TO 10:30 PM**

### ENTRÉES / STARTERS



Œuf BIO mollet frit, champignons sauvages sautés en persillade, émulsion au pain brûlé

Fried organic soft-boiled egg, sautéed wild mushrooms with parsley, burnt bread emulsion

Raviole de langoustine, bouillon de cuisson au thé FAUCHON Shangrilla, salade de betteraves Chioggia

Langoustine ravioli, FAUCHON Shangrilla tea cooking broth, Chioggia beetroot salad

Ris de veau poêlés, salsifis rôtis, condiment mandarine, grué de cacao

Pan-fried sweetbreads, roasted salsify, mandarin condiment, cocoa nibs

### PLATS / MAIN COURSES

Filet de canette, mousseline de choux de Bruxelles, panisse, condiment aux raisins Chasselas

Filet of duckling, Brussels sprout mousseline, panisse and Chasselas grape condiment

Saint-Jacques de France, fine lamelle de lard gras, courge spaghetti au safran

Scallops from France, thin strips of bacon, spaghetti squash with saffron



Pépinette de Savoie aux cèpes, écume végétale

Savoy Pépinette with porcini mushrooms and vegetable foam

### LES INCONTOURNABLES À PARTAGER / THE MUST-HAVES TO SHARE

Côte de veau rôtie d'Aquitaine, 700g

**90€**

Fumée à la sarriette

Roasted veal chop from Aquitaine

Smoked with savory

Sole de petits bateaux, façon meunière, 1kg

Condiment grenobloise

Sole of "petits bateaux, façon meunière"

Grenoble condiment

**140€**

Côte de bœuf « Rouge des prés » d'Anjou, 1,200 Kg / Rib of beef " Rouge des prés " from Anjou, 1,200 Kg

Maturée 3 semaines, condiments : compotée d'oignons FAUCHON, compotée de figes FAUCHON, moutarde à la noix FAUCHON

Matured 3 weeks, Fauchon condiments: stewed onions FAUCHON, nut mustard FAUCHON, fig jam FAUCHON

**130€**

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 7€ :** Pommes de terre Grenailles fondantes au jus / Purée de pomme de terre à la crème d'Isigny / Riz façon pilaf aux amandes torréfiées /

Frites / Salade verte du moment

**ADDITIONAL GARNISH 7€ :** Baby potatoes with juice / Mashed potatoes with Isigny cream / Rice Pilaf with roasted almonds / French fries / Green salad of the moment

### CÔTÉ PLAISIR / SWEET SIDE

Bisou-Bisou Glacé / Iced Bisou-Bisou

**12€**

Tarte Gianduja / Gianduja pie

**12€**

Eclair du moment / Eclair of the moment

**12€**

Tarte aux deux citrons meringuée / Two lemon meringue pie

**12€**

Entremet Auguste / Auguste Entremet

**12€**

Entremet Bisou-Bisou / Bisou-Bisou Entremet

**12€**

Lison / Lison

**12€**



Salade de fruits de saison / Seasonal fruit salad

**12€**

Paris-Brest / Paris-Brest

**12€**



Plat réalisable en version sans gluten et sans lactose, adapté aux régimes végétariens et végétaliens

Gluten-free and lactose-free versions of the dish are available, suitable for vegetarian and vegan diets

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française, issus de producteurs locaux respectant une chaîne alimentaire durable.*

*Alcohol overconsumption is dangerous for your health, consume with moderation. All our meats and fishes are of French Origin, from local producers respecting a sustainable food chain.*

## L'APÉRITIF FAUCHON THE FAUCHON APERITIF

Saucisse sèche / Dry sausage **9€**

Lomo / Lomo **10€**

Chorizo / Chorizo **10€**

Jambon de Bayonne affiné 20 mois / Bayonne Ham matured for 20 months **12€**

Toasts de Foie Gras mi-cuit / Toasts of semi-cooked Foie Gras **15€**

Toasts de saumon fumé FAUCHON à la ficelle / Toasts of smoked salmon **12€**

Fingers « Croque-Monsieur » / Fingers " Croque-Monsieur " **12€**

Fingers « Croque-Madame » / Fingers "Croque-Madame" **15€**

### TARTINABLES

DIPS

**10€**

Tapenade Olive noire / Black Olive Tapenade

Tartinable Poivrons rouges & Mascarpone / Red Pepper dips

Tartinable Artichauts & Ricotta / Artichokes & Ricotta dips

Rillettes « du moment » / Rillettes of the moment

### L'ARDOISE DU TERROIR

THE LOCAL SLATE

**38€**

Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois, Chorizo,

Lomo, Saucisse sèche, Fingers Croque-Monsieur,

Tomme aux fleurs, chèvre du Père Fabre

Bayonne ham IGP matured for 20 months, Chorizo,

Lomo, dry sausage, Fingers Croque-Monsieur,

Tomme with flowers, Père Fabre goat cheese

### L'ARDOISE DE LA MER

THE SEA SLATE

**39€**

Saumon fumé, Tarama, Blinis,

Rillettes FAUCHON, Fingers Croque-Madame

Smoked salmon, Tarama, Blinis,

FAUCHON rillettes, Fingers Croque-Madame

### L'ARDOISE DU FROMAGER

THE CHEESE SLATE

**12€ / PERSONNE**

Fromages de France : Bûche de fromage de chèvre du Père Fabre,

Chaource Fermier, Tomme aux fleurs sauvages, Morbier

French cheeses : Log of goat cheese from Père Fabre,

Chaource Fermier, Tomme with wild flowers, Morbier